

**Tischrede Hannah Sophie Kehrein, Mag. Theol.
Theologinnenkonvent Jubiläumsfrauenmahl am 22.6.2025 in Marburg**

Liebe Frauen, liebe Theolog:innen, liebe Anwesende!

Ratatouille

1. *Man nehme Öl, so viel man braucht, und erhitze es in einem großen Schmortopf. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, zum heißen Öl geben und ein paar Minuten unter Rühren dünsten, bis die Zwiebeln weich, aber nicht gebräunt sind.*

Zwiebeln sind die würzende Basis und geben guten Geschmack. Kaum eine Küche kommt ohne sie aus.

Wir kommen nicht mehr aus ohne die Ordination unabhängig vom Geschlecht. Männer, Frauen, nicht-binäre Personen – sie alle werden heute in den Kirchen der EKD ordiniert. Für diese inzwischen institutionalisierte Basis haben v. a. Frauen mehrere Generationen gekämpft. Durchsetzen konnte sich die auch heute tragende Einsicht: Gott ruft Menschen unabhängig von ihrem Geschlecht. Alle können und dürfen ihre Gaben einsetzen – auch öffentlich, auch in Kirche und Theologie.

Auch das Theologiestudium dürfen alle Menschen ergreifen. Doch gerade inhaltlich fehlt ein gewisser Grad an Institutionalisierung von Gleichstellungsthemen und theologischer Vielfalt noch immer. Zwar werden kontextuelle Theologie wie z. B. feministische Theologie mehr gelehrt als noch vor wenigen Jahren, aber viel zu oft nur auf Nachfragen und Drängen durch uns Studis. Die Theologie des privilegierten ‚Universal-Mannes‘ herrscht weiterhin vor. Wie von einem „garstigen Graben“ umgeben steht sie anderen Theologien unverbunden und unversöhnlich gegenüber. Studentischen Initiativen für vielfältigere Theologien wie *theoversity* in Leipzig werden sogar Steine in den Weg gelegt.

Das Anliegen, kontextuelle Theologien an Universitäten, in Kirchen, an Schulen, in der Gesellschaft präsent zu machen, ist bleibend aktuell. Theologische Vielfalt ist hochumkämpft. Bringt euch ein, denn – und das habe ich selbst erlebt – es gibt noch immer viel zu viele Menschen, auch in meinem Alter, die noch nicht die Chance hatten zu erleben, dass das geht: Pfarrperson sein und feministisch.

2. *Auberginen grob würfeln und in den Topf geben.*

Auberginen sind anspruchsvoll anzubauen. Ihr Geschmack ist markant, ihre Farbe oft dunkel und geheimnisvoll glänzend.

Anspruchsvoll, aber notwendig ist die Aufgabe, Macht und Verantwortung zu teilen. Eine zentrale Frage ist dabei: Wer entscheidet über wen? Und wer wird dadurch eigentlich privilegiert, wer trägt Einbußen? Wenn Einkommen gekürzt wird, kürzt man dann nur bei denen, die nachkommen (mehrheitlich Frauen), oder auch bei denen, die schon da sind, vielleicht Pension beziehen (noch mehrheitlich Männer)? Wird ebenso in Verwaltung und Kirchenleitung gekürzt wie in den Gemeinden? Betrifft es die Profs ebenso wie die Studis? Oder verschonen die, die Entscheidungsbefugnisse und Mehrheiten innehaben v. a. sich selbst zu Lasten anderer? Macht zu teilen bedeutet: Lasten zusammen tragen, einander ernst nehmen.

Und es ist notwendig, dass besonders kirchliche Mitarbeitende dafür sorgen, dass Menschen sich einbringen können und nicht zum Abnicken verdammt sind. Das bedeutet auch: aktiv das Gespräch suchen mit dem jungen Gemüse und auf es hören. Es bedeutet, dass wir einander Rechenschaft schuldig sind – auch, wenn es sich ungewohnt anfühlen mag. Und, dass wir nicht darauf hereinfallen, uns für ausgelernet zu halten.

3. Die gleiche Menge Zucchini in Scheiben schneiden. Das Gemüse in den Topf geben.

Von Zucchinikuchen bis Ratatouille – Zucchini sind schier endlos kombinierbar. Sie sind vielfältiges Grün. Bescheiden, aber mit Format.

So eine Flexibilität mit Format kann auch Kirche vertragen. Dann kann sie diskriminierungsärmer werden. Für noch viel mehr Menschen als für Frauen und trans und nicht-binäre Personen. Und auch in diesen Bereichen gibt es noch viel zu tun. Z. B. die Lebensordnungen weiter zu flexibilisieren und der Vorstellung entgegenzutreten, es gäbe genau zwei Geschlechter, die einander ergänzen.

Auch braucht es weniger Druck von Kirchenleitung und Pfarrpersonen, im Rahmen des Vikariats systemkonform zu werden. Es braucht transparente und flache Hierarchien, Freiräume und praktische Anleitung und Begleitung durch Mentor:innen, die nicht durch Vakanzen überlastet sind. Vielfalt tut nicht nur der Zucchini und unserer Küche gut, sondern auch uns Theolog:innen und unseren Kirchen. Nach wie vor gibt es hier viel zu bewegen, vielleicht auch als „Konvent feministischer Theolog:innen“?

4. *Die Tomaten häuten und hacken und zusammen mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach Belieben in den Topf geben. Die Hitze reduzieren, den Topf abdecken und das Gemüse köcheln lassen.*

Tomaten sind Sonnengemüse. Roh sind sie saftig und erfrischend, als Sauce können sie verbinden. Ihr Geschmack ist die Verbindung von süß und sauer.

Bleibend verbinden uns Hunger und Durst nach Gerechtigkeit. Vielleicht zuerst für die Sache der Frauen, aber letztlich für alle Menschen mit all ihren Besonderheiten. Weil auch wir jungen Frauen hungern und dürsten nach Gerechtigkeit, treiben wir längst nicht nur feministische Theologie. Wir stehen auf den Schultern von euch und allen Vorkämpfer:innen. Von dort aus stellen wir unsere Fragen. Darum ist unsere junge Theologie, unsere Haltung auch von der von vielen von euch Älteren verschieden. Und doch einen uns Hunger und Durst nach Gerechtigkeit.

Lasst uns gemeinsam und über die Generationen hinweg theologisch und feministisch unterwegs sein! Mit neugierigen Fragen und dem Vertrauen, dass der Hunger uns verbindet. Gerade unter der Bedingung, dass es immer mehr ältere Menschen gibt und weniger junge, ist das wichtig. Gesellschaftliche Mehrheiten verschieben sich, auch in der Kirche. Wir jungen Theolog:innen können den hohen Erwartungen, die Kirchen jetzt bitte zu retten und zu reformieren niemals genügen. Oft sind wir nicht genug einbezogen und haben den Eindruck, dass eine Mehrheit alter Menschen über die Zukunft von uns jungen Menschen entscheidet, nur, um uns den Rest unseres Berufslebens unser Scheitern vorhalten zu können. Es ist menschlich, stets von sich auf andere zu schließen – aber lasst uns versuchen, nicht darauf hereinzufallen. Wir brauchen den neugierigen Austausch, um einander nicht die eigenen Erfahrungen überzustülpen, sondern gemeinsam im Hier und Jetzt Herausforderungen meistern zu können.

5. *Das Gemüse abschmecken, mit frischem Basilikum garnieren und sofort oder ausgekühlt servieren.*

Weißer Zwiebeln, gelbes Öl, orange-rote Tomaten, grüne Zucchini, lila-schwarze Auberginen – Ratatouille ist die Vielfalt eines ganzen Marktstandes, eines ganzen Gemüse-Regenbogens. Es ist ein echtes Allrounder-Gericht: Es ist simpel, kann aber aufwändig verfeinert werden. Kalt oder warm, als Füllung einer *galette de blé noir*, als

Beilage oder Hauptgericht – Ratatouille geht immer. Für ein echtes Ratatouille *à la française* ist es natürlich das Wichtigste, stets die besten und frischesten Zutaten zu verwenden. Aber daran glaube ich fest: Dass Gott stets mit knackfrischen Ideen kocht. Und ich bin mir sicher: Sie liebt Ratatouille!

dem Theologinnenkonvent in der BRD e. V. zum 100. Jubiläum

Marburg, den 22. Juni 2025

Hannah Sophie Kehrein, Mag. Theol.